

Pekanneut toffiekolwyntjies

en



Pekanneut-en-toffiekolwyntjies ~ Leandri & Seline van der Wat

Maak 18 kolwyntjies.

Vir die kolwyntjies:

- . 440ml meel
- . 2ml sout
- . 2ml kaneel
- . 30ml bakpoeier
- . 185ml melk
- . 10ml vanieljegeursel
- . 115g sagte, ongesoute botter
- . 315ml strooisuiker
- . 3 eierwitte

Vir die toffievulsel:

- . 300g strooisuiker
- . 125ml room
- . 'n groot knypie sout

Vir die suurroom-botterversiersel:

- . 150g botter, by kamertemperatuur
- . die sade van 1 vanieljepeul (of 10ml vanielje-ekstrak)
- . 500g versiersuiker, gesif
- . 120ml suurroom*

Vir die geroosterde pekanneute:

- . 100g pekanneute, gekap
- . 70g suiker
- . 30ml water

Só maak 'n mens:

1. Voorverhit die oond tot 180°C. Plaas kolwyntjiepapiertjies in die holtes van 'n muffinpan.
2. Sif die meel, sout, kaneel en bakpoeier saam.
3. Meng die melk en vanieljegeursel in 'n klein bakkie.
4. Klop die botter en suiker saam tot lig en donsig.
5. Meng die helfte van die meelmengsel by die botter, gevolg deur die helfte van die melk. Klits goed en voeg dan die res van die meel- en melkmengsels by.
6. Klits die eierwitte tot stywe punte vorm en vou by die deeg in.
7. Vul die kolwyntjiepapiertjies tot driekwart vol en bak 11 minute lank tot gaar. Laat heeltemal afkoel voor jy dit versier.

Maak intussen die toffievulsel:

8. Plaas die helfte van die strooisuiker in 'n wye, plat pan. Smelt die suiker tot al die korrels opgelos het en voeg dan die res van die suiker by. Wag 10 sekondes voor jy begin roer. Wanneer die suiker heeltemal gesmelt is (as jy een het, gebruik 'n suikertermometer, die suiker moet 190°C bereik), voeg die room geleidelik by en klits aanhoudend. (As jy dit te vinnig byvoeg, sal die mengsel 'n soliede klont vorm.) Roer die knypie sout by en laat die toffie afkoel voor jy dit gebruik.

Maak die suurroom-botterversiersel:

9. Verroom die botter en vanieljeekstrak saam tot lig en donsig. Voeg die helfte van die versiersuiker by en hou aan klits tot gemeng. Voeg die suurroom by en hou aan klits. Voeg die res van die versiersuiker by en klits tot lig en donsig. Bêre in die yskas tot benodig.

Maak die geroosterde pekanneute:

10. Meng die suiker en water in 'n mengbak. Gooi die neute by en meng. Skep die neute uit die suikermengsel en versprei bo-op 'n gesmeerde bakplaat of silikoonmat. Bak 8-10 minute by 180°C. Hou dop sodat dit nie brand nie.

Om voor te sit:

Maak 'n holte in die middel van die kolwyntjies en skep 5-10ml

van die toffievulsel daarin. Plaas die versiersel in 'n versiersak en versier die kolwyntjies, eindig deur die pekanneute bo-oor te strooi.

* Ons verkies om suurroom by die versiersel te voeg, want dit keer dat die kolwyntjies te soet is.

'n Mens kan egter maklik die suurroom vervang met 80ml melk as jy 'n mond vol suikertande het.